

Rezept für Gnocchi Buona Cultura

Zutaten für 4 Portionen:

60 dag	Gnocchi (Das Rezept ist auch mit Nudeln möglich)
50 dag	reife Tomaten
1	mittelgroße Karotte in kleine Würfel schneiden
2	Zwiebeln in kleine Würfel schneiden
1 - 2	Stangen Stangensellerie in kleine Würfel schneiden
1 - 2	Zehen Knoblauch
1	Chilischote oder mehr nach Geschmack
10 dag	Belugalinsen
	Basilikum nach Geschmack
1	Esslöffel brauner Zucker
	Suppenpulver
	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Linsen unter fließendem Wasser abspülen und mit der doppelten Menge Wasser zum Kochen bringen. Kochzeit 25 bis 30 Minuten.

Tomaten am Stielansatz kreuzweise leicht einschneiden und für ca 30 Sekunden in kochendes Wasser legen, bis sich die Haut abzulösen beginnt. Tomaten in kaltem Wasser abschrecken und schälen. Danach in kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebeln, die Karotte, den Sellerie, die Chilischote und den Knoblauch bei geringer Hitze (ein Drittel der maximalen Hitze) in etwas Olivenöl oder Butter dünsten. Nach ca.10 Minuten den Zucker hinzufügen und schmelzen lassen. Dann die Tomaten hinzugeben. Weiter dünsten, bis dass Wasser von den Tomaten verdunstet ist. Mit Suppenpulver abschmecken.

Die gekochten Linsen dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, eventuell noch etwas Zucker, und je nach Geschmack mit Cayennepfeffer würzen.